Ueber die Kaffeebäume.

(Aus Stobwaſſers Bemerkungen über Jamaika.)

Der ganze Bezirk Milegully, der ſich auf beiden Seiten des Thals weit in die Berge erſtreckt, ſcheint ganz vorzüglich ergiebig an Kaffee zu ſeyn. Die Erde iſt meiſt gelb, hält aber ſo wenig Waſſer, als die rothe Erde auf den Magday- und Karpenter-Bergen, weshalb Waſſerbehälter und durch Kunſt waſſerdicht gemachte Teiche ein nothwendiges Bedürfniß ſind. Die Kaffeeplantage Knowlesly-Park liegt tief im Gebirge. Von Richmondhill dahin geht der Weg beträchtlich bergan, und bald iſt man vom Walde umſchloſſen, der noch vor wenig Jahren eine undurchdringliche Einöde war, durch welchen nun eine gebahnte Fahrſtraße führt. Beim Austritt aus dem Walde iſt der erſte Anblick des gebirgigen Kaffeelandes recht überraſchend. Viele von den Pflanzungen waren noch ganz jung, und ein Unkundiger hätte kaum vermuthen können, daß ein ſo zartes Gewächs wie der Kaffee auf die Art angebauet wird. Man ſieht nämlich anfangs nichts als Felſen und loſe Steine mit etwas Erdreich dazwiſchen, und über das Alles einen Verhau von dicken Baumſtämmen. Aber gerade im Schutz der Felſen und der umgehauenen Baumſtämme ſcheinen die Kaffeeſträucher vortrefflich zu gedeihen, da ihnen ſonſt der Wind großen Schaden zufügen, ja wohl gar ihr Gedeihen hindern würde. Die Art und Weiſe, wie man einen dichten Urwald in ein fruchtbares Kaffeefeld verwandelt, iſt ſehr einfach. Die Neger fällen ſämmtliche Bäume, hauen dann die Aeſte und Sträucher ab, laſſen ſie eine Zeitlang in der Sonnenhitze trocknen, und ſetzen darauf das ganze Feld in Brand. Dadurch wird das Land vom Unkraut befreiet; die dicken Baumſtämme aber, die den Saft noch lange in ſich behalten, bleiben beinahe unverſehrt. Iſt dann der Boden

durch den Regen locker und fruchtbar geworden, ſo legt man reife unenthülſete Kaffeefrüchte in die Erde. Schon nach 2 Jahren tragen die jungen Sträucher einige Blüthen und Beeren, aber erſt nach 4 Jahren bringen ſie eine volle Ernte. Auf das Gäten und Beſchneiden der Sträucher kommt es nun hauptſächlich an, um, ſo viel Menſchen vermögen, dieſe Pflanzungen fruchtbar zu erhalten. Der friſche, vorher noch nie bearbeitete Boden, den man hier Jungfernland nennt, nährt den Kaffee eine lange Reihe von Jahren, manchmal mehr als 25 Jahre hindurch, ſelbſt ohne Dünger. Wenn die Pflanzung endlich abſtirbt, ſo läßt man ſie entweder verwildern, in der Hoffnung, das Land werde ſich nach und nach zum Ertrage von Kaffee wieder erholen, oder bepflanzt ſie nun mit dem, ſelbſt auf ſteilen Höhen und zwiſchen Steinen ſehr gut fortkommenden Guinea-Gras zum Behuf der Viehzucht. In dem letztgenannten verwilderten Zuſtande des Landes geſchieht es zuweilen, daß auf demſelben ſchätzbare Gewürzbäume hervorwachſen, beſonders wenn einige fruchtbringende Bäume dieſer Art ſich in der Nähe befinden. Dies geſchieht höchſt wahrſcheinlich durch die Vögel, und iſt um ſo merkwürdiger, da der Pimentobaum bis jetzt das Anpflanzen durch Kunſt in der Regel nicht vertragen hat. Das Land unbebaut liegen zu laſſen, iſt das ſicherſte Mittel, die Gewürzbäume in Kurzem beträchtlich zu vermehren. Dieſes Verwildern des Brachlandes zu einem faſt undurchdringlichen Dickicht erfolgt bei dem ſchnellen Wachsthum in erſtaunlich kurzer Zeit. Die reifen etwas länglichen Kaffeekirſchen, welche, wenn die Ernte gut iſt, ziemlich dicht um die Zweige herum an kurzen Stielen ſitzen, werden von den Feldnegern in große Körbe gepflückt, wobei Kinder ſowohl als Erwachſene, nach Maaßgabe ihrer Kräfte, täglich eine beſtimmte Menge einſammeln müſſen. Die Frucht wird

ſodann auf den geräumigen Anſtrichen oder Kaffeetennen ausgebreitet. Dieſe beſtehen aus mehren an einander gefügter Vierecke, welche mit niedrigen Mauern eingefaßt und, jedes für ſich, mit Bruchſteinen ſo aufgefüllt ſind, daß die Mauer nicht mehr als einen Fuß über die Tenne hervorragt und zugleich das Regenwaſſer nach einem Ende zu ablaufen kann, wo ſich gewöhnlich ein geräumiges ſteinernes Waſſerbehältniß befindet. Das Ganze wird ſodann mit feinem Mörtel überzogen und mit Mauerkellen ſo lange geglättet, bis es völlig trocken geworden iſt. In der Mitte eines jeden Vierecks ſchließt eine ungefähr 6 Zoll hohe Verdämmung einen Kreis oder ein längliches Viereck ein. In dieſes wird, ſobald Regen drohet, der Kaffee zuſammengeſchaufelt und mit einem angeſtrichenen Segeltuche bedeckt, wodurch das Eindringen des Waſſers verhindert wird. Sobald die Kaffeebeeren auf die Art gründlich getrocknet und jede inwendige Bohne ſteinhart iſt, wird derſelbe in die Brechmühle geſchafft. Die Maſchinerie in derſelben iſt ſehr einfach, und beſteht hauptſächlich aus einem aufrecht ſtehenden Rad von hartem und ſchwerem Holz, faſt in Geſtalt eines Mühlſteins. Es iſt faſt 2mal ſo ſtark in der Mitte als am Umfang (?), und wird von Maulthieren oder Pferden in einem ringförmigen Troge herumgezogen, wie das in einigen Mühlen der Fall iſt. Auf dieſe Weiſe werden die den Kaffee umgebenden Hülſen dadurch zermalmt, die wohlgetrockneten Bohnen bleiben wegen ihrer Härte aber größtentheils ganz. Zunächſt bringt man die Bohnen und Hülſen in einer Nebenkammer auf eine Art Fegemühle, die denen ähnlich iſt, die man in Europa zur Reinigung des Getraides gebraucht. Hier wird Spreu, zerbrochener, leichter und ſchwerer Kaffee in kurzer Zeit von einander geſondert. Die beſſern Sorten werden zuletzt noch in einer andern Stube auf langen Tiſchen ausgeleſen,

und ſodann zum Verſenden in Fäſſer gefüllt. Auch der aus zerbrochenen und kleinen Bohnen beſtehende Kaffee, den man in Jamaika Tryage nennt, wird verſendet und giebt oft noch ein recht gutes Getränk. Seit einiger Zeit hat man auf vielen Plantagen noch eine Art von Mühlen (pulping-mill) eingeführt, in welchen die zuvor eingeweichten friſchen Kaffeekirſchen vermittelſt zweier Reibeiſen, nämlich einem flachen, welches feſt iſt, und einem cylindriſchen, welches ſich dreht, von dem ſaftigen Fleiſche befreit werden, da ſie dann auf den Tennen um ſo leichter getrocknet werden können. Der ſo behandelte Kaffee wird dem, der auf die vorhin beſchriebene Art gewonnen iſt, weit vorgezogen und theuer bezahlt (Hertha XI. 341).

Ueber den Cortex adstringens Brasiliensis. Von Dr. K. Th. Merrem, Dr. der Medicin, Chirurg. u. Geburtshülfe, K. Preuss. Regierungs- u. Medicinalrath bei der Regierung zu Köln u. s. w. Mit vielen ausgemalten Abbildungen. Köln bei J. P. Bachem 1828. S. 106. gr. 8.

Von dem Cortex adstringens haben wir in dieſer Zeitſchrift ſchon mehrmals zu reden Gelegenheit gehabt, und ſowohl ſind vom Herrn Apotheker und Vicedirektor Sehlmeyer in Cöln eine Abhandlung im III Bande des Archivs enthalten, welche über die chemiſche Conſtitution dieſer Rinde Licht geben, als auch im XI Bande mehrere Notizen von Herrn Schimmelbuſch in Elberfeld, welcher das große Verdienſt hat, dieſe Rinde in den europäiſchen Arzneyſchatz eingeführt zu haben. Herr Dr. Merrem